

Raviolo all' uovo in Nussbutter mit Salbeischaum

Für zwei Personen

Für den Raviolo:	120 g Weizenmehl, 00 oder 405	30 g Hartweizengrieß
2 Eier	Olivenöl, Salz	
Für die Füllung:	500 g Spinat	3 Schalotten
1 Zitrone, davon Abrieb	100 g Ricotta	Butter
50 ml Weißwein	2 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer
Für die Fertigstellung:	2 Eier	50 g Parmesan
Salz, Pfeffer		
Für den Salbeischaum:		
1 Zweig Salbei	1 kleine Schalotte	100 ml Sahne
125 g kalte Butter	100 ml Gemüsefond	½ EL Wermut
1 Msp. Lecithin	Salz, Pfeffer	
Für die Nussbutter:	100 g Butter	1 Prise Salz

Für den Raviolo: Das Mehl und den Hartweizengrieß mit einer Prise Salz vermengen. In der Mitte eine Mulde formen. Eier trennen. Zwei Eigelbe und ein Eiweiß hineingeben und verquirlen. Ggf. etwas Olivenöl hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten und sofort in Frischhaltefolie eingewickelt in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung: Spinat ordentlich waschen und abtropfen lassen. Schalotten abziehen, fein hacken und in einer Pfanne in Butter kurz anschwitzen und etwas Thymian hinzugeben. Spinat hinzufügen und zusammenfallen lassen. Mit Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Inhalt der Pfanne in ein feines Sieb geben und den Spinat kräftig ausdrücken. Spinat hacken und in einer Schüssel mit dem Ricotta vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken. Die Füllung ruhig sehr kräftig würzen.

Für die Fertigstellung: Parmesan reiben. Eier trennen. Pastateig dünn ausrollen und pro Raviolo zwei Kreise mit einem Durchmesser von etwa 10 cm ausstechen. In deren Mitte eine großzügige Portion der Füllung geben und in deren Mitte wiederum eine Mulde formen. In diese je ein Eigelb geben und etwas Parmesan und Pfeffer darüber geben. Nun vorsichtig den zweiten Kreis darüberlegen und darauf achten, dass sich in dem verschlossenen Raviolo keine Luft mehr befindet. Teig an den Rändern entweder mit Wasser oder etwas Eigelb befestigen und ggf. mit einer Gabel festdrücken. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und Raviolo 2 ½ bis 3 Minuten im nicht mehr kochenden Salzwasser garen.

Für den Salbeischaum: Schalotte abziehen, fein würfeln und in 1 EL Butter glasig dünsten. Mit Gemüsefond und Wermut ablöschen. Salbei hinzugeben und das Ganze einmal aufkochen lassen. Anschließend die Sauce 5 Minuten köcheln lassen, Sahne hinzugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Salbei herausnehmen und Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Unmittelbar vor dem Servieren die restliche kalte Butter hinzugeben und die Sauce mit einem Pürierstab schaumig aufmixen. Für einen besseren Stand ggf. Lecithin hinzufügen und nochmals aufschlagen.

Für die Nussbutter: Butter in einer Pfanne bei hoher Hitze zum Schmelzen bringen. Sobald sich ein Schaum auf der Butter bildet, die Hitze reduzieren und weiterköcheln lassen, bis sich der Schaum wieder auf dem Boden absetzt und die Butter eine goldbraune Farbe annimmt. Mit Salz würzen und Ravioli darin schwenken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Bößem am 04. August 2023